

AGNES OBEL, LA GRÂCE DE LA TIMIDITÉ

La chanteuse et pianiste danoise, auteur récent d'un album d'une infinie délicatesse (*Aventine*), se produit aux Nuits de Fourvière en attendant la consécration, cet automne, à l'Olympia. Portrait d'une femme qui ne perd pas le nord.

Elle fait l'unanimité. Rares sont ceux qui ne sont pas touchés par la grâce musicale d'Agnes Obel. D'emblée, la discrète Danoise a séduit.

Son premier album, *Philharmonics*, s'est vendu en 2010 à 150 000 exemplaires en France. « *Quand j'ai diffusé les premiers extraits, j'ai reçu une pluie de mails, se souvient le journaliste de France Inter Didier Varrod.*

Les auditeurs voulaient tous connaître les références du disque. Elle avait instauré, dans un paysage musical un peu morose, une pop symphonique pastorale. »

Une vraie performance à une époque où il est préférable de multiplier les excentricités pour vendre des disques. Ce n'est pas son genre. La simplicité est sa marque de fabrique. Elle n'est pas une « bonne cliente » pour les médias. Sa musique est à son image. Elle excelle dans l'art de composer des airs originaux et délicats au piano. Erik Satie est une source d'inspiration majeure. « *Je suis une très grande admiratrice de son œuvre* », confie-t-elle. Elle a d'autres influences, comme Joni Mitchell. La palette est large.

Depuis ses débuts, ses fans lui sont fidèles. En France, ils ont à nouveau été 150 000 à se procurer sa deuxième parution, le superbe *Aventine* (PIAS). En nos

DU GRAND NORD AUX GRANDS BOULEVARDS

1980 Naissance à Gentofte (Danemark).

1997 Premier groupe de rock.

2010 « *Philharmonics* ».

2013 « *Aventine* ».

2014 Les Nuits de Fourvière et concert à l'Olympia.



vertes contrées, elle fait partie des artistes les plus demandés par les organisateurs de festivals. Aux Nuits de Fourvière, elle sera l'une des principales têtes d'affiche. « Elle y sera dans son élément, prédit Didier Varrod. Elle se produira dans un théâtre magnifique, un lieu qui propose une acoustique singulière. Elle avait été angoissée quand nous avions fait un plateau commun pour la Fête de la musique avec Christine and the Queens et Lana Del Rey. Elle se disait que leurs projets ne pouvaient cohabiter. C'est une personne d'une grande rigueur. Dans le passé, elle était déjà venue à France Inter. Elle vérifiait les balances, ce qui est rare. Elle est concentrée sur son art. Sur scène aussi. Elle regarde peu le public. Elle ne recherche pas une relation factice avec lui. » Le 5 octobre, elle retrouvera celui de Paris à L'Olympia, après avoir naguère conquis les spectateurs de La Cigale.

La scène ? Un autre exercice où s'illustre la native de Gentofte, au nord de Copenhague, née Agnes Caroline Thaarup Obel en 1980 et fille de musiciens professionnels. En raison de son tempérament réservé, la partie n'était pas gagnée d'avance. « Je l'ai reçue à deux reprises, souligne le journaliste d'Europe 1 Thierry Lecamp. La première fois, il a été très difficile de communiquer avec elle. Elle était d'une timidité malade. A la rentrée 2013, elle s'était détendue. Le succès lui a fait un bien fou. » Un engouement qui n'était pas programmé. Loin de là. « Je n'avais jamais espéré vivre de mes disques, disait-elle au Figaro. Je pensais gagner ma vie en composant pour le cinéma, tout en écrivant des chansons personnelles à côté. » Raté. Elle s'est vite retrouvée dans un tourbillon.

En quelques semaines, son statut a changé. Son caractère, non. La jeune femme, domiciliée à Berlin, fait toujours preuve d'une parfaite modestie. A des années-lumière des divas d'aujourd'hui. Une posture qui ne l'empêche pas de « cartonner ». Son secret ? « Elle plaît aux amateurs de classique, de variété, de jazz et même de rock », indique Didier Varrod. « On est face à une artiste qui veut faire partager un univers, décrypte pour sa part Thierry Lecamp. Elle me rappelle Kate Bush qui, après avoir fait des tubes, a voulu résister à la pression commerciale. Agnes Obel a su fidéliser son public. Et puis, elle a été très soutenue par son label qui misait beaucoup sur elle. Elle a donné de nombreux concerts. Elle sait également s'entourer d'excellents musiciens. » A ces faits d'armes, il faut ajouter que la pianiste nordique possède une beauté tout hitchcockienne. Dont elle joue volontiers. Sa seule coquetterie notable...

PIERRE DE BOISHUE

COUPS DE CHAPEAU



BRIGITTE FOSSEY

Sixante-deux ans après, *Jeux interdits* ressort en salles. Dans une version superbement restaurée. L'occasion d'acclamer une nouvelle fois ce petit chef-d'œuvre qui propulsa la carrière de la rayonnante Brigitte Fossey à 5 ans. Son adorable bobine a contribué à magnifier ce film devenu un classique du cinéma français.

JOSÉPHINE DE LAMBILLY



CHRISTOPHE LUTHRINGER

Ce metteur en scène boulimique et talentueux présente trois spectacles en Avignon et à Paris. On est stupéfait à chaque fois par la précision de sa direction d'acteurs, son intelligence scénique, son exigence dans le choix des textes. Ainsi d'*Histoires d'hommes*, au Lucernaire tout l'été, qui nous plonge dans les secrets de l'âme féminine, ou de *Jeanne et Marguerite*, repris au Buffon d'Avignon après sa réussite parisienne.

A voir sans faute.

JEAN-LUC JEENER

LA VISION TÉLÉ DE STÉPHANE HOFFMANN

L'EXQUISE POLITESSE DE LA CUISINE SAUVAGE

Il se nomme Jonathan Czodor Ichmouka-metoff, mais appelez-le John. D'origine cosaque, il semble sorti d'un roman de Tolstoï. Ce pourrait être Lévine dans *Anna Karenine*. Instructeur de survie, il passe plus de 200 jours par an en autonomie dans la nature. Son idée, diffusée depuis fin juin : demander à des chefs étoilés de préparer un repas gastronomique avec trois fois rien.

Trois fois rien, c'est-à-dire qu'ils peuvent emporter trois ingrédients et trois ustensiles. Au bout de trois jours d'immersion totale en milieu sauvage, chaque chef doit composer un menu avec ce que John et lui auront trouvé sur place : chasse, pêche, cueillette.

La semaine dernière, Eric Guérin (La Mare aux Oiseaux, Saint-Joachim) s'est retrouvé, machette à la main, en Guadeloupe, à goûter des termites (« léger goût citronné »), à installer un hamac et

à préparer, sur une plage de rêve, un totem de crabe terrestre à la sauce madère crue et cuite et papaye acidulée.

Cette semaine, Sang-Hoon Degeimbre (L'Air du Temps, Liernu, Belgique) prépare des écrevisses et du ragondin piégés dans le Marais poitevin. Jeudi prochain, pour la dernière, Michel Sarran (Michel Sarran, Toulouse) fume des anguilles sur galet dans le Gers, avant une tartelette aux merises.

« Cuisine sauvage » est la meilleure émission de cuisine qu'on puisse voir en ce moment. Sur-tout en période de pique-niques et de barbecues. Sans en avoir l'air, c'est une leçon de politesse, de dépassement de soi, de respect de la nature et des autres ; et de bonne humeur. C'est drôle et c'est émouvant. Espérons que ces cinq premiers épisodes soient suivis de beaucoup d'autres.

« Cuisine sauvage », France 5, tous les jeudis jusqu'au 24 juillet, 20 h 40.



BONNE PICHÉ/DARDO PRODUCTIONS